

奠定“马来西亚菜系五大源流”的大马美食家始祖食公子

2021-10-8 10:21:43 来源:东方资讯 选稿:顾天娇

谈及世界的美食家，绝不容忽略担任国际烹饪大赛评委的廖城兰。自80年代至2020年可谓红透一时，且还是马来西亚制造许多“第一”的鼻祖。以他思想基调，甚至主导后来的饮食文化方向以及新兴美食家、食神追随他行事至影响到亚洲。



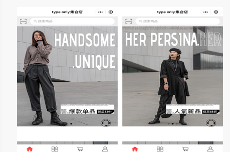
大马美食家鼻祖食公子/图片来源:《食公子经典》

很多人以为，他是继中国香港美食家崛起的美食作家，但却没想着，从他二十来岁起，投稿到当上作家，写作龄之长，那时，很多小学生已是他拥趸，而后他们的小孩继续读他作品，当然也会以他为奋斗目标，想当美食家、食神，为国家文化产业尽份义务。

要闻滚动

- 增强金融消费者获得感 ——兴业银行信用卡…
- 打造苏州张家港、工业园区城市智能体，华…
- 吴江区携手华为共建“华为（吴江）工业互联…
- 朗诗绿色生活上市火爆进行中，引发社会广…
- 科大讯飞2020年净利增长近七成 多赛道优势…
- 顺应时代发展，布瑞琳探索新型营销之路
- “家·生活”赋能 国美线上线下一体化布局已具…
- 前程无忧测评荣获 “2021 中国招聘与任用供…

图片新闻



Type only通过微动天下布



广汽埃安定制版盯盯拍



世界地球日，恒天财富践



“微信视频号创造营河南

投资理财

- 对话恒天基金首席策略分析师张雷：读懂量…
- 市场震荡不知何时上车，度小满喊你基金定…
- 鸿坤财富段彬：从十四五规划和2035年远景…
- 第五届第一财经·RFP理财精英评选4月17日开启



由于食公子写作龄很长,很多人小时就已看他作品,如今成家立业,他们的小孩又成他的年轻读者,图中是越省参赛老师带领学生吃“肉骨茶”,巧遇食公子要求合照 / 图片来源：《食公子经典》

于2000年前后那个美食新世代，东南亚还未有美食家文化，没任何支持，还能在众多餐饮矩子、厨王、食评演员、作家、觊觎这位置的媒体高层脱颖而出，更于论文中以“第一个在马来西亚称誉”的美食家成为研究对象。而不会因他低调不等于没人认识、不佩服他夫妻俩毅力。在无所求，只为克服“读写障碍”由他“念”，妻子“听、写”实践一个不再是负累的作家梦想，不惜用前半生为所服务媒介，以业务维系写作生命，任劳任怨为食坛、刊物、华教、华团付出，应用他成名的《名人饭局》栏目，让原本对政治冷感的群众，重启对华籍政团进一步的认识，并在需要时，扮演官民沟通桥梁的上情下达使命。

食公子的作为，正代表该时因经济蓬勃，人们对饮食渴望心理，故特别迎合大众口味，尤其知识份子，以至被中国百度收录与古代美食家并列以及各国维基收录于世界标准的美食家之一。而他2002年担任农业学院讲师兼学刊顾问，对农事的专门知识，可说能与各国美食家媲美其学术研究。

对这么个早熟来自破碎家庭，历经坎坷的年轻人，在不服输性格下想为父母争一口气，认为他与一般人无异，也能读写，遂以取自《春秋左传》典故华亥与其妻送饭予质子“食公子而后归”取名食公子，再因前度情殇，不得不逃离父母囚禁他理想多年的家，在孤立无助，即将放弃自己之际，以上进心报答其妻李翠枝，每日赠他“一饭之恩”。

到了2010年，他第一部著作《马六甲娘惹味》以史记作题材的构想，成为众多出版社以未能取代商业食谱成功而拒绝。在拖了一年以负担一半费用才勉强出版，没想竟成美国、新加坡、马来西亚各国国家图书馆、大学藏书，甚至被韩国会议期刊教授引用。同时，其亦是第一个提及“南洋菜系”这词与“马来西亚菜系”，源自马来群岛学说，并将之作三等社会阶层：

1. 皇室，由各州皇家行政事务管理兼苏丹御食、王宫管理及王室礼仪标准的作业组合；

2.国家传统美食又称国菜、国民美食，是指代表国家或区域的特色菜肴被选入的原因；

3. 马来西亚五大源流；

按其种族、语系、地理等特征系统化为：

1.“南岛语系”是以原始马来人、马来太德罗人，马来世界、阿拉伯移民形成的“马来菜系”

2.“汉藏语系”方言类，传承於中国南方籍贯的“华人菜系”包括再创华人饮食。

3.“达罗毗荼语系”和“印欧语系”的“南北印度菜系”，其中分支为马来人及南印度人通婚的“嘛嘛菜”跟马来人与北印度民族混血的“印度穆斯林食物”。这两支等同马来人，在国内拥有“土

著”身份，分别在印度穆斯林不如“嘛嘛”通晓印度淡米尔语，而是使用槟城马来语，促就成较复杂的“印度菜系”。

4.至于，“马来归融语”的“特定种族菜系”，仅限英殖民地时期华人与马来人通婚的“峇峇、娘惹菜系”抑是“土生华人菜”随另支印度人和马来人通婚的“基蒂族”。它与“嘛嘛”和“印度穆斯林”各异在，基蒂并不信奉穆斯林教。

5.“澳亚”和“南岛语系”的西马土著跟东马大北婆罗，中砂拉越等语群的沙巴、砂拉越原住民组成的“最原始菜系”。但并不能归纳入“马来菜系”。

至於较特殊的另外两小支菜系，分别是：

a.马来西亚殖民时期，葡萄牙、英国、荷兰人等移民和当地人繁衍后代延伸出的“欧亚混血菜系”其以西方葡萄牙和马来文化融汇的马六甲土生葡萄牙欧亚人“卢索–亚洲菜系”较为著名。

b.於古时，原属泰国领地的马来西亚北四州，所遗留下“参参人”的“马来西亚暹罗人菜系”。

此论说，2011年，获得中国国际研讨会优秀论文奖。同时，他亦是第一个由皇宫授勋“卓越服务徽章”受马来西亚最高统治者召见的华人作家廖城兰，并替陛下著写记述，在第十一任最高统治者出席，荣膺“世界美食大师”徽章。



大马美食家食公子于国际烹饪大赛结束晚宴,为中国国家体育训练局处长薛玉恒示范源自广东“鱼生”,发扬于马来西亚国家传统美食“捞鱼生”吃法/图片来源《食公子经典》

马来西亚菜系不求奢华，特点多以天然植物、草药、香料、调味，讲究多元复合香味、寻常材料取胜。就像中国在地理或流域作为八大菜系的划分，基本上，不全是以大菜、珍馐著称，且因历史关系，具已流逝至失传的可惜，衍伸到后来各有各说的各有制法，各有渊源所自，说出自我民我土，唯独历史与饮食一道，不能自我设限，截断其根源，像大马华人的再创美食，所以，方会将马来西亚菜系系统化，做一次正本清源的整理，这于马来西亚意义深远。



食公子与来马来西亚拍摄作品,就读新加坡大众传播大学徐渺寓、中国广州高晓怡、北京常瀚,客席教授网络视频的技术转移,图上为拍摄有“小福州”之称永平,将源自广东云吞面“马来西亚”化的变革 / 图片来源：《食公子经典》

虽然，食公子还在写，声势比昔日传统媒体时成就更辉煌，还仍处在名作家、美食家、名厨的行列，着实不是件易事。现在的他，似乎更着重于大数据智能科研应用的价值，以作为推广大马饮食与旅游这块文化产业于经济的拉动作用。

如今，众人耳熟能详的美食家、食神大多已垂垂老矣，而他虽过半百却依然虚心好学。毫无疑问在新的世纪，以大数据科研继续改变未来人对饮食的新见地，振兴美食版图。不管是否认同“大马美食家鼻祖食公子”能力与这名词的出现，但他在过去卅余年来影响力，却是不容大众忽视的为社会付出，久之，便会成为人物。若持续以国家为重，肯定成为经典。试问，人有多少年可重启、选择，相信食公子这一生，已是个传奇。